



Nell'ambito della Rassegna gastronomica del Mendrisiotto

La Cantina Sociale premia gli esercenti

La 48esima Rassegna gastronomica del Mendrisiotto si è chiusa con un bilancio tutto sommato positivo: la clientela, malgrado il periodo difficile, non da ultimo a causa della forza della nostra valuta rispetto all'Euro, ha nuovamente premiato gli sforzi degli organizzatori frequentando numerosa e con piacere i vari ristoranti partecipanti durante lo scorso mese di ottobre. Vi è stato un leggero incremento di presenze rispet-



to allo scorso anno (+ 900 omaggi) e i premi di Fedeltà (il mestolo e gli 8 cucchiari) sono veramente stati molto graditi dalla clientela, tanto che ben 962 persone hanno completato dei passaporti con gli 8 timbri richiesti per l'ottenimento dei premi. Dopo aver comunicato i nomi dei premiati tra il pubblico, ecco i nomi degli esercizi pubblici che hanno ricevuto il premio della Cantina Sociale di Mendrisio, per aver venduto il maggior numero di bottiglie di vino della Rassegna; il Movenpick Hotel Touring diretto da Nicole Bertoldo e dell'Osteria Della Posta di Brusino Arsizio di Rico Rapelli. Complimenti!

GastroDiritto

Come ridurre la pigione

Le difficoltà economiche, i tassi di interesse che (stando ai giornali) scendono, gli affitti che si portano via una forte fetta di entrate. È possibile chiedere una riduzione della pigione anche se nel contratto è stata pattuita una certa cifra? Ecco il parere dell'Ufficio giuridico di GastroTicino. La risposta è sì, anche se giuridicamente la situazione non è troppo corretta. Infatti, se si firma un contratto senza condizioni, di solito va rispettato. Tuttavia, è sempre possibile chiedere al proprietario di ridurre la pigione, possibilmente mostrandogli nel dettaglio le ragioni che dovrebbero essere preferibilmente oggettive. Se il proprietario non intende venire incontro, allora si può fare una domanda (motivata) all'ufficio di conciliazione in materia di locazione. L'ufficio chiamerà le parti per una discussione e non è detto che si troverà una soluzione. L'ufficio non chiede tasse: si tratta di una procedura gratuita e, se si è in difficoltà, vale la pena provare.

Agenda & News

GASTROTICINO presenta:
EDUQUA SCEF 045

Pronto soccorso in pillole (nuovo)

Obiettivi
conoscere come trattare le ustioni, saper medicare tagli e piccole ferite, saper fare un'emostasi, essere in grado di eseguire dei bendaggi, saper riconoscere e affrontare un malore, manovra di Heimlich, riconoscere i sintomi delle allergie alimentari e choc anafilattico.

Programma
valutazione della situazione, allarme, autoprotezione, valutazione del paziente secondo schema ABC e applicazione delle prime misure immediate per salvare la vita, tecniche per i primi soccorsi.

Insegnanti
Formatori e specialisti Croce Verde Lugano

Date e orario
25 e 26 gennaio 2012, 14.00-17.30

Costo
CHF 150.00 soci / CHF 200.00 non soci

Conduzione del personale

Obiettivi
acquisire metodi e strumenti operativi per agire al meglio nel settore della conduzione del personale, sviluppare le conoscenze nella comunicazione interna con il personale, analizzare le varie tipologie di leadership. Gli argomenti saranno trattati tramite un approccio didattico interattivo ricco di esercitazioni pratiche.

Programma
saper ascoltare, come comunicare direttive al personale, tecniche di leadership, motivazione e demotivazione del personale, uso corretto della critica, conduzione riunioni, gestione conflitti.

Insegnante
Patrizia Ronconi specialista del personale, formatrice per adulti

Date e orario
26 e 30 gennaio 2012, 8.45-12.00 e 13.30-16.45

Costo
CHF 360.00 soci / CHF 420.00 non soci

Gestione stipendi

Obiettivi
saper gestire e calcolare gli stipendi mensili dei collaboratori rispettando le regole del CCNL'98.

Programma
i contributi sociali, le deduzioni, la gestione del quaderno salari, l'assicurazione disoccupazione, gli assegni familiari, l'assicurazione malattia e infortuni, il 2° pilastro.

Insegnante
Mario Regusci, gerente GastroSocial Ticino

Date e orario
25 gennaio, 1, 8, 15 febbraio 2012 (sera), 17.30-20.00

Costo
CHF 220.00 soci / CHF 270.00 non soci

Sicurezza "PECOS"

Obiettivi
conoscere la "Soluzione settoriale alberghiera e della ristorazione" per adempiere agli obblighi di legge che ogni datore di lavoro ha in merito alla sicurezza sul posto di lavoro e alla tutela della salute.

Programma
sulla base della documentazione della soluzione settoriale alberghiera e della ristorazione, approvata dalla CFSL, Commissione federale di coordinamento per la sicurezza sul lavoro, viene spiegato il procedimento per essere in grado di applicare la soluzione settoriale nel proprio albergo o ristorante.

Insegnante
Sergio Marchetti, ing. di sicurezza e esperto comunale antincendio

Data e orario
23 gennaio 2012, 08.30-12.00 e 13.30-16.00

Costo
CHF 340.00 soci / CHF 380.00 non soci (incluso il manuale sulla sicurezza)

ISCRIZIONI:
GASTROTICINO
6903 Lugano
091 961 83 11

Guida ticinese per Changins

Gianni Moresi, direttore aggiunto della Divisione della formazione professionale del Decs



Il Consiglio di fondazione della Scuola di ingegneria di Changins, ha rinnovato per altri quattro anni (2012-2015) il mandato alla presidenza di Gianni Moresi, direttore aggiunto della Divisione della formazione professionale del Decs. Storicamente il Ticino è fra i cantoni fondatori dell'istituto vodese, che col passar degli anni è diventato un fondamentale punto di riferimento per tutto il mondo vitivinicolo svizzero. Fra i diplomati di Changins si contano oltre un centinaio di enologi ticinesi che hanno contribuito in modo decisivo e con successo allo sviluppo qualitativo del settore vitivinicolo del nostro Cantone. La scuola è gestita da una Fondazione nel cui Consiglio è presente anche il Canton Ticino quale socio fondatore sin dal 1948, unitamente ad altri enti pubblici fra i quali ulteriori sette cantoni (Berna, Friburgo, Ginevra, Giura, Neuchâtel, Vallese e Vaud) e la Confederazione. Secondo la rotazione che prevede l'assunzione a turno della presi-

denza del Consiglio della Fondazione che gestisce l'Eic, il Cantone Ticino è stato alla guida tra il 1958 e il 1961 con l'ing. Carlo Castagnola e tra il 2003 e il 2011 con Gianni Moresi. L'Eic è il centro di competenza nazionale per tutta la formazione superiore nel settore della viticoltura, enologia e frutticoltura. Con la sua Scuola d'enologia SUP e la sua Scuola specializzata, che prepara anche agli esami federali per l'ottenimento dell'Attestato pro-

fessionale federale, essa mette a disposizione degli interessati tutte le formazioni superiori nel settore. Con la sua Ecole du vin, essa apre le porte ai professionisti della ristorazione e del servizio, così come a tutte le persone che desiderano acquisire delle solide conoscenze dei vini. La Scuola d'ingegneria di Changins è l'unica in Svizzera che offre la formazione di tipo Sup in enologia (Bachelor in life sciences). Inoltre una filière di Master in

Gianni Moresi ancora presidente del Consiglio di fondazione per 4 anni

enologia è stata autorizzata di recente da parte dell'Ufficio federale della formazione professionale e della tecnologia di Berna, con apertura del ciclo di studi nell'autunno 2012. Per quanto riguarda invece la Scuola specializzata, essa offre una formazione di alto livello, basata soprattutto sulla pratica, molto apprezzata dalle persone che già hanno una formazione di base nel settore. Questa filière si sta preparando anch'essa alle importanti sfide del futuro: verrà infatti trasformata in una Scuola specializzata superiore, per "viticultrice-encaveur", con possibilità di preparazione anche degli esami professionali (Apf) e degli esami professionali superiori (maestrie). L'Eic Changins sarà l'ospite d'onore della 10° edizione di EspoProfessionisti, le giornate dell'orientamento e della formazione professionale della Svizzera italiana, che avrà luogo dal 12 al 17 marzo al Centro esposizioni di Lugano.

Ringraziamenti a Giorgio Zucconi per l'impegno ventennale e auguri a Nicola Camani

GastroLagoMaggiore cambia segretariato

Dopo vent'anni Giorgio Zucconi lascia il segretariato di GastroLagoMaggiore e Valli. Al suo posto Nicola Camani che ha assunto questo impegno anche in considerazione della sua attività di fiduciario che già si occupa di diversi clienti con attività legate al settore della gastronomia. "È mia ferma volontà promuovere la categoria in questi momenti difficili. Non esitate a contattarmi per qualsiasi necessità dal lato professionale". La sede è ora nello stabile Ferriera in Via Luini 12a a Locarno (091 759 60 80); segretaria



Da sinistra Lupi, Zucconi e Camani

aggiunta Vita Nolè. "È con gratitudine che saluto dopo un ventennio l'amico Giorgio Zucconi - sottolinea il presidente sezionale Giuseppe Lupi - che con professionalità e tanta passione, ha condiviso con noi questo lungo periodo di storia di una delle più importanti realtà associative della nostra regione. Giorgio e il suo team è stato un punto di riferimento per i nostri associati che hanno trovato in lui un prezioso sostegno sotto ogni profilo. A Giorgio il mio ringraziamento, quello del Comitato e di

tutta GastroTicino. Con lo stesso sentimento di soddisfazione, saluto il nuovo segretario Nicola Camani che ha tutte le qualità per ricoprire questa importante carica con altrettanta professionalità e passione di Giorgio. A lui gli auguri per il nuovo cammino che percorreremo assieme. Un augurio, cari Soci, anche a voi. Non servono molte parole per dire quanto sia difficile il momento che la categoria attraversa. Posso solo assicurare la vicinanza e il sostegno della Sezione e della Federazione."

AFFITTASI LOCALI UFFICI PALAZZO GASTROTICINO

A Lugano - Via Gemmo 11.

A 500 m dall'uscita autostradale Lugano Nord

250 m2 - Standing superiore completamente attrezzati.

Possibilità di posteggi

Eventuali interessati potranno contattarci al seguente indirizzo:
GASTROTICINO - Via Gemmo 11 - 6900 Lugano
Tel. 091 961 83 11 - Fax 091 961 83 25 - www.gastroticino.ch

OFFERTE SCRITTE CON INDICAZIONE DELLA CIFRA
NON SONO DATE INFORMAZIONI TELEFONICHE

GTZ16012012

Rovio, affittasi grotto tipico ticinese.
Attività annuale, disponibile dal 01.04.2012.
Terrazza, giardino e gioco bocce,
posti interni 50, esterni 70 "categoria esercizio senza alloggio".
A disposizione due monolocali ad uso privato.
Canone di locazione interessante
Informazioni 091 649 52 76

GTS25082011

AFFITTASI LOCALI UFFICI PALAZZO GASTROTICINO
A Lugano - Via Gemmo 11
A 500 m dall'uscita autostradale Lugano Nord
250 m2 - Standing superiore completamente attrezzati.
Possibilità di posteggi



Saporì in libertà
la rassegna a km|zero

3 > 25.03.2012

GASTRO LUGANO

organizza la rassegna gastronomica a km|zero e INVITA

i ristoratori del distretto ad iscriversi entro il 31 gennaio 2012.

Per informazioni:

Nexus Design | 091 605 54 74 | info@nexusdesign.ch

GASTRO LUGANO

nexusdesign